

VIÑA
CASAS DEL BOSQUE

REPORTE DE
Vendimia

2021

VER MÁS





Durante el invierno 2020 hubo en promedio 350mm de agua caída en el Valle de Casablanca, bastante más que en el 2019, pero aún bajo el promedio de los últimos 30 años. En el mes de septiembre sufrimos fuertes heladas, y por consecuencia perdimos entre un 30-40% de nuestra producción en ciertos sectores del viñedo.



La temporada continuó con una primavera fresca y un verano nublado. Enero en particular, que suele ser el mes más caluroso para el valle, fue anormalmente frío, con pocos días soleados.



A comienzos del verano se registraron algunos brotes de oidio producto de la primavera seca, sobre todo en la variedad más sensible, el Chardonnay.

A fines de Enero precipitaron 25mm, algo muy poco habitual para el Valle, acostumbrado a vivir veranos muy secos. Esta lluvia se sumó a las mañanas de mucha neblina y causó la aparición de varios focos de Botrytis cinerea, uno de los hongos más peligrosos para la uva.



Debido al verano más fresco de los últimos 5 años, la maduración fue muy lenta. El primer Sauvignon Blanc se cosechó el 31 de marzo, y el grueso de la cosecha se concentró en el mes de abril. A comienzos de mayo se recogieron los últimos racimos de Pinot Noir. Ante la amenaza de más precipitaciones decidimos cosechar todo el Syrah restante antes de la primera quincena de mayo.



Hubo bajos rendimientos, resultado de las heladas primaverales y de los daños causados por la Botritis. Hubo que dejar parte de la cosecha, realizando una selección manual tanto en el viñedo como en la bodega sometiendo a las uvas a las mesas de selección. Sólo las mejores bayas se utilizaron para vinificar los vinos Casas del Bosque.



La madurez lenta fue ideal para lograr una mayor concentración de los precursores aromáticos. Nuestros Sauvignon Blanc nuevamente alcanzarán una altísima calidad, debido a la morfología de sus racimos de bayas apretadas unas con otras. El Pinot Noir ha sido la variedad más afectada por los focos de Botrytis. El hongo puede llegar a afectar tanto el aroma como el color del vino. Los Chardonnay parecen llenos de potencial, con excelente acidez como resultado de una temporada fría. El Syrah de las líneas más altas expresará una excelente concentración aromática y fresca típica de nuestro clima frío.

“Época de madurez prolongada, implicó un metabolismo más lento de las parras, dando una mayor concentración de los precursores aromáticos. Gran potencial, sobre todo para nuestras cepas de clima frío.”

ALBERTO GUOLO

Enólogo





VIÑA
CASAS DEL BOSQUE

WWW.CASASDELBOSQUE.CL